Дата поступления рукописи в редакцию: 26.02.2026 г. DOI: 10.24412/2782-3849-2026-3-393-398
Дата принятия рукописи в печать: 07.04.2026 г.

ЛАВЕЛИНА Софья Дмитриевна,
Студентка 4 курса баклавриата
факультета биотехнологии и пищевой инженерии
ВО «Уральский государственный аграрный университет»,
e-mail: slavelina26@mail.ru

ЛОПАЕВА Надежда Леонидовна,
кандидат биологических наук,
доцент кафедры биотехнологии и пищевых продуктов
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: Lopaeva77@mail.ru

ГАЛУШИНА Полина Сергеевна,
старший преподаватель,
кафедра биотехнологии и пищевых продуктов
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: sid-polina@yandex.ru

СТЕПАНОВ Алексей Владимирович,
кандидат с.-х. наук,
доцент кафедры биотехнологии и пищевых продуктов
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: Alexeystepanow@mail.ru

УКРОЖЕНКО Дарья Сергеевна,
преподаватель кафедры биотехнологии и пищевых продуктов
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: mail@law-books.ru

ИЛЬЯСОВ Олег Рашитович,
доктор биологических наук,
профессор кафедры техносферной безопасности,
Уральский государственный университет путей сообщения;
профессор кафедры техносферной и экологической безопасности,
Уральский государственный аграрный университет;
старший научный сотрудник Уральского научно-
исследовательского ветеринарного института
ФГБНУ УрФАНИЦ УрО РАН,
e-mail: ilyasov3@rambler.ru

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Аннотация. *В статье подробно рассматриваются санитарно-эпидемиологические требования к личной гигиене работников пищевых производств как ключевому фактору обеспечения безопасности выпускаемой продукции. Анализируются три основных компонента системы: обязательные медицинские осмотры и гигиеническая аттестация персонала, правила использования и хранения санитарной одежды, а также регламентированный алгоритм обработки рук. Особое внимание уделяется организации производственного контроля, поведенческим нормам в цехах и ответственности сотрудников и администрации за соблюдение установленных нормативов. Раскрывается взаимосвязь между выполнением гигиенических процедур и предотвращением микробиологического загрязнения готовой продукции.*

Ключевые слова: *личная гигиена, пищевое производство, санитарные требования, медицинский осмотр, санитарная одежда, мытье рук, производственный контроль.*

LAVELINA Sofya Dmitrievna,
4th year Bachelor's degree student
at the Faculty of Biotechnology and Food Engineering
Ural State Agrarian University

LOPAEVA Nadezhda Leonidovna,
Candidate of Biological Sciences, Associate Professor
the Department of Biotechnology and Food Products
Ural State Agrarian University

GALUSHINA Polina Sergeevna,
Senior Lecturer,
of Biotechnology and Food Products
Ural State Agrarian University

STEPANOV Alexey Vladimirovich,
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
of the Department of Biotechnology and Food Products
Ural State Agrarian University

UKROZHENKO Darya Sergeevna,
Lecturer at the Department
of Biotechnology and Food Products
Ural State Agrarian University

ILYASOV Oleg Rashitovich,
Doctor of Biological Sciences,
Professor of the Department of Technospheric Safety,
Ural State University of Railway Transport;
Professor of the Department of Technospheric and Environmental Safety,
Ural State Agrarian University;
Senior Researcher at the Ural Scientific Research Veterinary Institute
of the Ural Federal State Budgetary Scientific Institution
of the Ural Branch of the Russian Academy of Sciences

SANITARY REQUIREMENTS FOR HYGIENE OF FOOD PRODUCTION PERSONNEL

Annotation. *The article discusses in detail the sanitary and epidemiological requirements for personal hygiene of food production workers as a key factor in ensuring the safety of products. The three main components of the system are analyzed: mandatory medical examinations and hygienic certification of personnel, rules for the use and storage of sanitary clothing, as well as a regulated algorithm for hand treatment. Special attention is paid to the organization of production control, behavioral norms in workshops and the responsibility of employees and administration for compliance with established standards. The relationship between the implementation of hygienic procedures and the prevention of microbiological contamination of finished products is revealed.*

Key words: *personal hygiene, food production, sanitary requirements, medical examination, sanitary clothing, hand washing, production control.*

Личная гигиена персонала пищевых производств представляет собой многоуровневую систему мероприятий, имеющую прямое влияние на безопасность выпускаемой продукции. Санитарные требования в этой области регламентируются не только внутренними инструкциями предприятий, но и федеральными законами, техническими регламентами Таможенного союза и санитарно-эпидемиологическими правилами. Основная цель данных требований – это исключить или максимально минимизировать риск загрязнения пищевого сырья и готовых продуктов микроорганизмами, вирусами, а также инородными телами, источником которых может выступать человек.

Допуск к работе на пищевом производстве возможен только после прохождения целого комплекса медицинских обследований, что закреплено в статье 34 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Предварительные при поступлении на работу и последующие периодические медицинские осмотры направлены на выявление заболеваний, представляющих опасность для потребителей. В перечень обязательных специалистов входят терапевт, дерматовенеролог, стоматолог, а для отдельных категорий работников — отоларинголог. Лабораторный этап включает исследования на наличие возбудителей кишечных инфекций, гельминтозов, а также мазки из зева на патогенный стафилококк. Особое значение имеет обследование на брюшной тиф и паразитарные заболевания при первичном оформлении [1].

Результаты всех осмотров и анализов вносятся в личную медицинскую книжку, которая является строгим документом отчетности. Периодичность последующих осмотров устанавливается нормативными актами и обычно составляет один раз в год, однако для работников, занятых производством детского питания или особо скоропортящейся продукции, график может быть более частым. Важно подчеркнуть, что помимо плановых осмотров, на каждом предприятии должен проводиться ежедневный контроль состояния здоровья перед началом смены. Медицинский работник или ответственное лицо осматривает открытые участки тела и руки сотрудников на предмет гнойничковых заболеваний, порезов, ожогов. Наличие фурункулов, панарициев или гноящихся ран является абсолютным противопоказанием к работе в цехе, так как золотистый стафилококк способен вызвать тяжелые пищевые отравления. Сотрудник также обязан самостоятельно сообщать о признаках кишечных расстройств, повышении температуры, симптомах респираторных инфекций. Из этого можно выделить принцип личной ответственности работника за недопуск к работе при недомогании, даже если внешний осмотр не выявил явных нарушений.

Гигиеническое обучение и аттестация являются обязательным дополнением к медицинским осмотрам. При поступлении на работу, а затем с установленной периодичностью (обычно раз в два года) персонал проходит обучение по программе санитарного минимума, которое завершается экзаменом. Отметка о его прохождении также фиксируется в медицинской книжке. Это позволяет работникам не просто знать формальные требования, но и понимать природу рисков, связанных с нарушением гигиены.

Санитарная одежда выполняет функцию барьера, предотвращающего попадание на продукт загрязнений с личной одежды и кожных покровов работника. Комплект санитарной одежды должен полностью закрывать личные вещи. В стандартный набор входят куртка и брюки (или халат), головной убор (колпак или косынка), полностью убирающий волосы, а также сменная обувь на нескользящей подошве, поддающаяся влажной уборке и дезинфекции. Для работников, контактирующих с открытыми продуктами, дополнительно могут требоваться нарукавники, фартуки и одноразовые перчатки [2, 5].

Материалы для пошива санитарной одежды должны быть светлых тонов, чтобы загрязнения были легко заметны, и изготавливаться из тканей, устойчивых к частым стиркам, дезинфекции и кипячению. ГОСТ Р 70231-2022 регламентирует, что одежда не должна иметь карманов выше пояса, пуговиц (предпочтительны кнопки или завязки), чтобы исключить риск отрыва и попадания фурнитуры в продукт. Категорически запрещается закалывать одежду булавками или значками. Хранение личной и санитарной одежды должно быть строго раздельным. Для этого гардеробные оборудуются двойными шкафчиками с отдельными секциями или двумя отдельными шкафами. Внутри шкафов для санодежды не должно быть посторонних предметов, особенно продуктов питания [3].

Правила надевания и снятия санитарной одежды имеют регламентированный порядок. Надевать её следует после мытья рук в специально отведенном помещении (гардеробной санодежды), а снимать — при выходе с предприятия и перед посещением туалета. Для этих целей в тамбурах туалетов предусматриваются вешалки или крючки. Обувь должна быть только сменной, использование уличной обуви в цехе не допускается. Ношение часов, колец, серег, браслетов и других украшений в рабочей зоне запрещено, так как под ними скапливаются микроорганизмы, а сами они могут стать источником попадания инородных предметов в пищу. Ногти должны быть коротко острижены, лак не допускается, так как его отслоившиеся частицы могут оказаться в продукте. Для женщин обязательным является убирание волос под головной убор, при этом челка и пучки не должны выбиваться.

Обработка рук является наиболее частой гигиенической процедурой на производстве, поскольку именно руки служат основным переносчиком патогенной микрофлоры. Правила мытья рук детально прописаны в санитарных нормах и должны неукоснительно соблюдаться. Процесс представляет собой четкий алгоритм действий. Прежде всего, вода должна быть комфортно теплой, так как холодная вода препятствует качественному смыванию жира и микроорганизмов. Руки необходимо смочить, затем тщательно

намылить жидким мылом из дозатора. Время намыливания должно составлять не менее двух минут, в течение которых обрабатываются ладони, тыльные стороны, межпальцевые промежутки и ногтевые ложа. Особое внимание уделяется области под ногтями, для чего желательно использовать специальные щетки, которые после использования дезинфицируются.

После намыливания мыло тщательно смывается проточной водой. Следующий важный момент – сушка рук. Использование общего многоразового полотенца исключено, так как оно быстро становится рассадником бактерий. Допускаются только одноразовые бумажные полотенца или электрополотенца (сушилки для рук). Важно, что после высушивания рук бумажным полотенцем им же следует закрыть водопроводный кран, чтобы не касаться вентилей чистыми руками. Завершающим и обязательным этапом является обработка рук кожным антисептиком. Препарат наносится в достаточном количестве на сухую кожу и втирается до полного высыхания, что обеспечивает дополнительную дезинфекцию [4, 6].

Существует строго определенный перечень ситуаций, когда мытье рук обязательно. Это происходит перед началом работы, после каждого перерыва, после посещения туалета, после прикосновения к волосам, лицу или телу, после чихания или кашля в руку. Отдельно регламентируется смена деятельности: работник обязан вымыть руки при переходе от обработки сырого сырья (мясо, рыба, овощи) к работе с готовой едой. Использование одноразовых перчаток не отменяет мытья рук перед их надеванием, а также требует их смены при переходе между разными технологическими операциями.

Для обеспечения возможности соблюдения гигиены рук рабочие места оснащаются специальными раковинами. Они должны быть оборудованы смесителями без ручного управления (сенсорные, локтевые, с педальным приводом), дозаторами с жидким мылом и антисептиком, держателями для бумажных полотенец и педальными ведрами для сбора использованных полотенец. Категорически запрещено мыть руки в производственных раковинах, предназначенных для мытья инструментов или обработки сырья, и наоборот, использовать раковины для мытья рук для каких-либо иных целей [5].

Соблюдение санитарных требований к личной гигиене невозможно без четкой организации контроля. Ответственность делится на два уровня. Индивидуальная ответственность работника заключается в своевременном прохождении медосмотров, выполнении правил гигиены и немедленном информировании руководства о возможных рисках для здоровья. Администрация предприятия обязана создать условия для этого: организовать прохождение медосмотров, обеспечить бесперебойное наличие мыла, антисептиков, одноразовых полотенец, санитарной одежды, а также проводить ежедневный контроль состояния здоровья персонала. Отсутствие моющих средств или неисправность крана не могут служить оправданием для несоблюдения гигиены, так как в этом случае администрация должна незамедлительно устранить проблему или приостановить работу участка.

Санитарные правила предписывают не только что и как делать, но и устанавливают четкие запреты, направленные на предотвращение микробиологического и физического загрязнения продукции.

Поведение работника в производственной зоне должно быть подчинено единственной цели – сохранению чистоты и безопасности продукта. Из этого вытекает категорический запрет на прием пищи, курение и хранение продуктов питания в цехах. Для этих целей на предприятии оборудуются специальные места: комнаты приема пищи и изолированные места для курения вне производственных корпусов. Даже кратковременное нахождение еды (например, печенья или яблока) в кармане санитарной одежды или на технологическом столе недопустимо, поскольку это привлекает грызунов и насекомых — переносчиков инфекций, а также создает очаги дополнительного загрязнения крошками и остатками пищи, где могут размножаться бактерии [6].

Особое значение имеет организация питьевого режима. Работники не должны использовать для утоления жажды обычные кружки или бутылки, которые могут стоять в цехе. На пищевых производствах, как правило, устанавливаются питьевые фонтанчики или кулеры в коридорах или комнатах отдыха. Использование индивидуальных бутылочек с водой допускается только в том случае, если они хранятся в специально отведенном шкафчике вне производственной зоны, а прием жидкости осуществляется в месте, предназначенном для отдыха.

Отдельный пласт требований касается состояния кожных покровов и медицинских манипуляций. Как уже упоминалось, наличие гнойничковых заболеваний исключает допуск к работе. Отсюда вытекает необходимость немедленной обработки любых микротравм, полученных в быту или на производстве. Для этого в цехах должны быть аптечки с набором средств для дезинфекции ран и водонепроницаемыми напальчниками или перчатками. Если работник порезался или поранился во время смены, он обязан немедленно сообщить об этом мастеру,

обработать рану и использовать защитный напальчник. При более серьезных повреждениях он должен быть отстранен от работы с продукцией и направлен в медпункт [5, 6].

Говоря о контроле, важно подчеркнуть его непрерывность. Ответственность за соблюдение гигиены возлагается не только на самого работника, но и на сменный персонал: мастеров, начальников цехов, технологов. Именно они проводят ежедневный осмотр перед сменой и периодические проверки в течение рабочего дня. Результаты таких осмотров могут фиксироваться в специальных журналах здоровья. Кроме того, санитарное состояние рук и одежды может контролироваться путем смывов на бактериологический анализ. Служба производственного контроля предприятия или аккредитованная лаборатория проводит такие исследования внезапно, и обнаружение бактерий группы кишечной палочки на руках работника является серьезным нарушением, влекущим за собой внеочередной инструктаж и, возможно, отстранение.

Внедрение принципов ХАССП (анализа рисков и критических контрольных точек) выводит требования к гигиене на новый уровень. Личная гигиена рассматривается как программа предварительных условий, без выполнения которой невозможно обеспечить безопасность на последующих этапах. В рамках этой системы предприятия разрабатывают собственные, часто более жесткие стандарты. Например, может вводиться полный запрет на ношение любых украшений, включая обручальные кольца, использование декоративной косметики и парфюмерии (поскольку запахи могут влиять на органолептические свойства продукта), а также требование о стрижке ногтей «под ноль».

Нельзя обойти вниманием и вопрос посещения туалета. Перед входом в туалет работник обязан снять санитарную одежду и оставить ее в тамбуре на вешалке. После посещения туалета обязательна тщательная гигиена рук с мылом и обработка антисептиком. Только после этого, вернувшись в тамбур, можно вновь надеть санитарную одежду. Важно подчеркнуть, что последовательность действий исключает возможность пронесения инфекции на одежде обратно в цех [7, 8].

Таким образом, санитарные требования к личной гигиене пронизывают все аспекты деятельности работника пищевого производства от состояния его здоровья и одежды до поведения в цехе и способов утоления жажды. Игнорирование любого из этих элементов способно сформировать «коридор» для проникновения патогенов в готовый продукт. Следовательно, эффективность системы безопасности питания напрямую зависит от того, насколько неукоснительно и осознанно каждый сотрудник, от уборщицы до технолога, соблюдает установленные нормы, а администрация обеспечивает условия для их выполнения и контроля.

Список литературы:

[1] Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1999. – № 14. – Ст. 1650.

[2] Захаров И. И., Фомин М. В., Захаров А. В. Гигиена на пищевом предприятии //Научный электронный журнал Меридиан. – 2021. – №. 5. – С. 18-20.

[3] ГОСТ Р 70231-2022 «Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»

[4] Санитария и гигиена на предприятиях мясной и молочной промышленности: учебное пособие / Е. С. Канаева, М. А. Канаев, Р. Х. Баймишев [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2025. — 163 с. — ISBN 978-5-88575-796-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/508048

[5] Охрана труда: учебник / К. А. Ржесик, М. А. Решетько, А. Н. Бирюков [и др.]. — Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2025. — 263 с. — ISBN 978-5-00202-913-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/508825

[6] Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-507-51180-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/506986

[7] Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109452

[9] Ткачева Л. Т. Безопасность производственных процессов переработки сельскохозяйственной продукции. – 2010.

References:

[1] The Russian Federation. Laws. On the sanitary and epidemiological welfare of the population: Federal Law No. 52-FZ of March 30, 1999 // Collection of Legislation of the Russian Federation. – 1999. – No. 14. – Article 1650.

[2] Zakharov I. I., Fomin M. V., Zakharov A.V. Hygiene at a food enterprise //Scientific electronic journal Meridian. – 2021. – No. 5. – pp. 18-20.

[3] GOST R 70231-2022 “Hygiene of food products. Clothing for food production and catering workers. Requirements based on the principles of HACCP”

[4] Sanitation and hygiene in the meat and dairy industry: a textbook / E. S. Kanaeva, M. A. Kanaev, R. H. Baymishev [et al.]. — Samara: SamGAU, 2025. — 163 p. — ISBN 978-5-88575-796-6. — Text: electronic // Lan: electronic library system. — URL: https://e.lanbook.com/book/508048

[5] Occupational safety and Health: textbook / K. A. Rzesik, M. A. Reshetko, A. N. Biryukov [et al.]. — Donetsk: Tugan-Baranovsky DonNUET, 2025. — 263 p. — ISBN 978-5-00202-913-6. — Text: electronic // Lan: electronic library system. — URL: https://e.lanbook.com/book/508825

[6] Linich, E. P. Sanitation and food hygiene: a textbook for universities / E. P. Linich, E. E. Safonova. — 4th ed., erased. — St. Petersburg: Lan, 2026. — 188 p. — ISBN 978-5-507-51180-8. — Text: electronic // Lan: electronic library system. — URL: https://e.lanbook.com/book/506986

[7] Blinova, O. A. Sanitation and hygiene at processing plants: textbook / O. A. Blinova. Samara: SamGAU, 2018. 248 p. ISBN 978-5-88575-495-8. Text: electronic // Lan: electronic library system. — URL: https://e.lanbook.com/book/109452

[9] Tkacheva L. T. Safety of production processes of agricultural products processing. – 2010.

